



Formation en salubrité alimentaire

Qui doit suivre une formation en salubrité alimentaire?

Le ministère de la Santé du Nouveau-Brunswick exige que certains employés de services alimentaires autorisés reçoivent une formation et une accréditation à jour en matière de salubrité alimentaire. Cependant, il est fortement recommandé que **toutes les personnes affectées à la manipulation des aliments** travaillant au sein de l'industrie des services alimentaires suivent des cours et des formations en matière de salubrité alimentaire. De nombreux cours sont offerts, mais certains ne sont pas reconnus par le ministère de la Santé.

Cette formation est également très utile pour des personnes autres que celles qui travaillent dans l'industrie des services alimentaires, notamment celles qui préparent des repas à domicile et qui s'occupent d'autres personnes.

Pourquoi est-il important de suivre une formation en salubrité alimentaire?

Les aliments peuvent transmettre de nombreuses maladies, appelées maladies d'origine alimentaire. Celles-ci peuvent être engendrées par des agents d'ordre biologique (c.-à-d. bactéries, virus, protozoaires et champignons), physique et chimique. Ces agents peuvent contaminer les aliments de diverses façons. En étant au fait de ces éléments, les préposés à la manipulation des aliments peuvent réduire grandement les risques de contamination des aliments et, par le fait même, la propagation de maladies d'origine alimentaire.

Un cours sur la salubrité alimentaire vous permettra minimalement d'acquérir les fondements de la manipulation sécuritaire des aliments et des mesures d'hygiène. Un cours sur la salubrité alimentaire reconnu par le ministère comportera notamment les éléments suivants :

- exigences prévues par la loi;
- blessures et les maladies d'origine alimentaire;
- contamination des aliments (sources et prévention);
- notions de microbiologie et facteurs influençant la prolifération des microbes;
- système de gestion de l'innocuité des aliments (Code pour les établissements de services alimentaires et de vente au détail d'aliments);
- surveillance du temps et de la température pour les aliments potentiellement dangereux;
- présentation, service/distribution et élimination;
- réception et entreposage;
- nettoyage et assainissement; et
- hygiène personnelle.

Renseignements complémentaires

Pour en savoir davantage au sujet de la *Loi sur la santé publique et du Règlement sur les locaux destinés aux aliments 2009-138*, veuillez visiter le <http://laws.gnb.ca/fr/BrowseTitle?listregulations=P-22.4&letter=S#P-22.4>.

Pour en savoir davantage au sujet des exigences générales en matière de formation, veuillez vous adresser au bureau de de la Direction de la protection de la santé :

http://www2.gnb.ca/content/gnb/fr/ministeres/bmhc/milieux_sains/content/Bureau_votre_region.html.